

Shortbread (Gb)

Kategorien: Plätzchen, Teig, Land, GB.

Zutaten für: 1 Rezept

SCHOTTISCHES GEBÄCK (VOM BLECH)

250	Gramm	Butter, weiche
80	Gramm	Zucker
50	Gramm	Puderzucker
450	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
4	Tropfen	Aroma, (Orangen-Öl, evtl. mehr nach Geschmack) - -- oder frischer Orangenabrieb (am besten!)
3	Pack.	Vanillinzucker

Anleitung:

Die weiche Butter mit dem Zucker, der Prise Salz und dem Orangenöl- oder Abrieb mit dem Mixer schön cremig rühren. Das Mehl nach und nach dazu geben und mit den Knethaken einarbeiten. Den fertigen Mürbeteig mit den Händen zu einer Kugel formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eine Lage Backpapier darüber legen und so den Teig zwischen den Papierschichten mit einem Nudelholz oder einer Flasche sorgfältig, bis an alle Ränder, ausrollen. Der Teig sollte ca. 1- 1,5 cm dick sein.

Den ausgerollten Teig gleichmäßig, dicht beieinander, mit einer Gabel einstechen. So erhält er bereits jetzt das typische Shortbread-Muster.

Im Backofen bei vorgeheizten 160° (Gas Stufe 1 - 2) ca. 20 - 30 Minuten goldgelb bis hellbraun backen. Nach 20 Minuten immer wieder nachschauen, damit sie nicht zu dunkel werden !!!

Das phantastisch duftende Gebäck noch heiß in der Form in "Fingers" (1,5 x 5 cm lange Stücke) schneiden und sofort mit dem Vanillezucker bestreuen.

Vorsicht: beim gierigen (und unvermeidlichen) Naschen nicht den Mund verbrennen!

Geht wirklich schnell und lohnt sich immer!